West Bend®

ELECTRIC SKILLET

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

Important Safeguards 2
Before Using for the First Time 4
Using Your Electric Skillet 4
Helpful Hints 5
Temperature Guide 5
Roasting Guide 5
Cleaning Your Electric Skillet 6
Recipes 7
Warranty 11

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

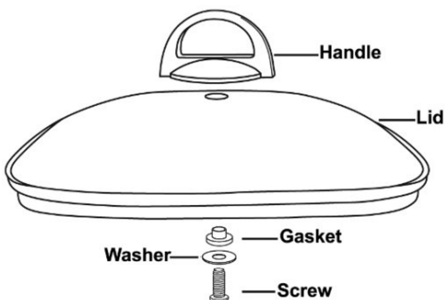
- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not a toy; ensure there is proper supervision of children so they do not play with this appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities; or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet. Only the appropriate cord/connector must be used.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Always check to ensure handles/legs are assembled and fastened properly. Overtightening can result in stripping of screws or cracking of handles/legs.

- Periodically check the handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **DO NOT OVERTIGHTEN, AS STRIPPING OF THE SCREWS AND BREAKAGE OF THE HANDLE CAN OCCUR.**
- A short, detachable power supply cord has been provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately!
- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to broken cover.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Set cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not place glass cover with metal ring in the microwave oven.
- Do not set glass cover on oven burner or oven heat vent. Sudden temperature changes may cause the cover to shatter.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

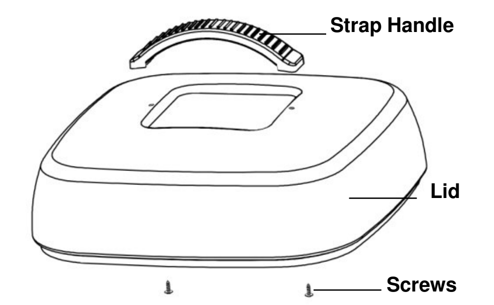
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the skillet and cover in hot soapy water; rinse thoroughly and dry, including the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature control fits.



To ensure stick-free cooking, lightly wipe a teaspoon of cooking oil with paper toweling or a soft cloth over the entire interior surface. Let the oil remain on the surface.

The hardware needed for attachment of the handle to the lid may be packed in a small plastic bag or within the handle itself.



For glass lids, align the handle with the hole in the lid, and then secure with the screw assembly in the order shown above. **DO NOT** overtighten. To attach the strap handle to the metal lid, align the holes in the strap handle to the holes in the lid and secure with the screws. **DO NOT** overtighten.

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Place appliance on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. **NOTE:** Do not block airflow under the skillet. If you wish to aid grease draining, open the tilt leg into position before preheating, to allow grease to flow to one side of the skillet.
2. With the temperature control dial set in the "OFF" position, attach it to the skillet. Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. **Do not use any temperature control other than that which came with your skillet.**
3. Preheat the skillet, uncovered, for 2 to 4 minutes or until the desired temperature is reached, unless the recipe states not to preheat. The signal light on temperature control will be illuminated while the skillet is heating.
4. Refer to the “Temperature Guide” in this booklet for selecting the correct heat setting. If the food is frozen, use the heat setting indicated, but allow for longer cooking times.
5. When the cooking temperature has been reached, the signal light will go out. Add food. The temperature may be increased or decreased depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared. The signal light will cycle on and off during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.
6. At the end of the cooking period, set the temperature control at “WARM” for serving, or “OFF” if the food will be removed immediately from the skillet. After the dial is set at “OFF,” unplug the cord from the wall outlet.
    - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
    - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

HELPFUL HINTS

Foods may be prepared with or without butter, shortening or oil. When frying, using a small amount of fat will improve the flavor, color and/or crispness of meat, fish, poultry and eggs. This skillet is not designed to deep fry. Never use more than one cup of vegetable or peanut oil for shallow pan-frying. Meat may be cooked in its own juices if the skillet is covered and the temperature control is set at “SIMMER.”

Plastic, rubber and wooden cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. However, do not use sharp-edged metal (forks, knives, mashers, beaters or food choppers) as scratching may occur. Never cut foods directly in the skillet, this will scratch the nonstick finish. Minor scratching will affect only the appearance of the surface; it will not harm its non-stick property or the food prepared in the skillet.

Periodically check the handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **DO NOT OVERTIGHTEN, AS STRIPPING OF THE SCREWS AND BREAKAGE OF THE HANDLES CAN OCCUR.**

TEMPERATURE GUIDE

WARM	Crisping; keeping meats, casseroles and vegetables warm for serving
SIMMER	Simmering and warming leftovers, preparing frozen foods, heating soups, cooking casseroles, puddings, cereals, baking apples, braising and roasting meats and poultry
225°F/107°C	Preparing gravy, white sauce, and cheese sauce; cooking frozen and fresh vegetables, baking beans
250°F/120°C	Scrambling and frying eggs
300°F/150°C	Frying bacon and sausage
325°F/162°C	Browning meats and poultry; frying fish, ham, chicken and potatoes
350°F/175°C	Grilling French toast and pancakes
375°F/190°C	Grilling sandwiches
400°F/205°C	Searing meats

ROASTING GUIDE

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140°F/60°C
	Medium	160°F/71°C
	Well	170°F/76°C
Pork	Fresh	170°F/76°C
	Smoked	160°F/71°C
	Canned	140°F/60°C
Lamb		170°F to 180°F/76°C to 82°C
Veal		170°F/76°C
Poultry		180°F/82°C

Beef, pork, lamb, veal and poultry can be roasted in the skillet. To obtain more satisfactory results, a metal wire rack can be used to lift the food off of the cooking surface. A rack is not included with this skillet. However, a metal wire rack that fits into the bottom of the skillet and is about ½-inch high with smooth support legs can be used.

Follow these basic guidelines for roasting:

1. To help seal in natural juices, roasts should be browned in the skillet before roasting. Simply preheat the skillet, uncovered, at 325℉/162℃ and add the roast. Brown as desired on all sides. After the roast is browned, lay it in the skillet with the fat side up. Season as desired.
2. Insert a meat thermometer into the thickest part of roast, making sure that it does not touch a bone or rest in fat. Cover the skillet and roast at 250℉/120℃. If the spattering of juices becomes excessive during the roasting period, reduce the temperature setting to “SIMMER.” A small amount, no more than ½ cup, of water may be added, if desired.
3. Roast meat to the recommended internal temperature, see the Roasting Guide. Turn the temperature control to “OFF.” Avoid removing the cover too frequently while roasting, as this will lengthen the cooking time. Remove the roast from the skillet and let to stand for 10 minutes. Always use hot pads to remove the lid and roast. The juices in the skillet may be used for gravy, if desired.

CLEANING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Clean the skillet thoroughly after each use. Do not immerse the skillet in cold water when it is hot. Let the skillet cool completely, and then remove the temperature control. Immerse the skillet in hot, soapy water. Wipe the temperature control with a damp cloth if necessary. **DO NOT immerse the temperature control or cord in water or any other liquid.**
2. Clean the non-stick surface of the skillet with hot, soapy water, using a non-metallic or nylon scrubber. A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny food particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
3. Clean the non-coated aluminum underside of the skillet with hot, soapy water and a soap-filled steel wool scouring pad. Remove stains with a household cleanser. Remove burned-on grease with any cleanser made especially for appliances.
4. After washing, rinse the skillet thoroughly with hot water and dry completely, including the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature control fits.
5. Your skillet, with the temperature control removed, may be cleaned in an automatic dishwasher. **DO NOT** put the temperature control in the dishwasher. The underside of the skillet may discolor due to the minerals in water and the high heat of the drying cycle. This will not affect the cooking ability of skillet. Each time the skillet is cleaned in a dishwasher, the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on the finish. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil.

2. The non-stick surface may also become stained from improper cleaning or overheating. To remove stains, clean the non-stick surface by the following method. Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of **ONE** of the following cleaners: coffee pot destainer, automatic dishwasher detergent or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Do not tilt the skillet with the tilt leg. Preheat the skillet to 225°F. Wearing rubber gloves, dip a sponge into the cleaning solution and wipe over the surface.
3. Continue cleaning procedure until mixture is gone. Turn the skillet to "OFF" and allow it to cool. Remove the temperature control. Scour the non-stick surface with hot, soapy water and a non-metallic or nylon scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil before using.

RECIPES

SAUSAGE LINKS: Place the links in the cold skillet and add a small amount of water. Cover, and set the temperature to "SIMMER" for 10 minutes. Do not prick. After ten minutes, turn heat up to 300ºF/150ºC and pan-fry until browned, about 15 to 20 minutes.

BACON: Place bacon slices in the cold skillet. Heat at 300ºF/150ºC. Fry the first side for about 7 to 8 minutes. Turn the slices and fry for about 4 to 5 minutes longer, or until the bacon is crisp. Drain on absorbent paper.

EGGS BAKED IN BEEF HASH: Spread one 1-pound 9¼-ounce can of corned beef, roast hash, or any homemade variety in lightly greased skillet. Using the bottom of a custard cup, make 6 deep wells in the hash. Dot with butter or margarine. Break an egg into each well and season with salt and pepper. Cover each egg with 1 tbsp. milk or cream, cover, and turn temperature control to 250°F/120°C. Bake for 15 to 20 minutes, or until set. Serve from the skillet, keeping hot at "WARM."

CHEESE-TOMATO SCRAMBLE

¼ cup butter or margarine
10 to 12 eggs, well beaten
1 cup sour cream
1 cup grated cheddar cheese
2 large tomatoes, peeled and diced
4 green onions, thinly sliced
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper

1. Preheat the skillet at 250ºF/120ºC. Add butter or margarine; heat until it sizzles. Beat the eggs well in a mixing bowl, add sour cream and stir to combine. Pour the egg mixture into skillet.
2. When the eggs begin to set, add cheese, tomatoes, onions, salt, and pepper. Stir until the eggs are completely set and the cheese is melted. Reduce the heat to "WARM" for serving.

EGG AND BEEF SCRAMBLE

2 tbsp. butter or margarine
1 3½-ounce package dried beef
6 eggs, slightly beaten
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. milk or cream
1 3-ounce package cream cheese, softened

1. Preheat the skillet at 250°F/120°C. Melt butter or margarine.
2. Cut or tear beef into bite-size pieces. Sauté in butter 3 to 4 minutes until lightly browned. Reduce heat to "SIMMER."
3. Combine eggs with pepper, milk, and cream cheese. Pour the mixture into the skillet and slowly cook until the cheese is melted and the eggs are thoroughly cooked, but are still moist and glossy, about 6 to 8 minutes.

CHICKEN WITH RICE

3 -3½ pounds frying chicken, cut into pieces
¼ cup butter or margarine
1½ cups instant rice
1 10½-ounce can condensed cream of chicken soup
1 cup water
1 tsp. instant chicken flavored bouillon crystals or 1 chicken bouillon cube

1. Preheat the skillet, uncovered, at 325ºF/162ºC. Add the butter or margarine and allow to melt. Place the chicken pieces into the skillet and brown on both sides. Season with salt and pepper. Remove the chicken from skillet.
2. Reduce the heat to "SIMMER" and add rice. Combine soup, water and bouillon. Pour ½ of the mixture over the rice. Replace the chicken pieces into the skillet over the rice. Pour the remaining soup mixture over the chicken. Cover and "SIMMER" 35 to 40 minutes or until chicken is done. Reduce the heat to "WARM" for serving.

PAN-FRIED FISH

1½-2 pounds fish fillets
1 egg, slightly beaten
½ cup milk
½ cup flour, cornmeal or cracker crumbs
Salt and pepper
¼ cup butter or margarine

1. Wash the fish and pat dry with paper toweling. Cut into serving-size pieces.
2. In small bowl, combine the egg with milk. Dip the fish in to the mixture and coat with flour, cornmeal or cracker crumbs. Sprinkle with salt and pepper.
3. Preheat the skillet, uncovered, at 325ºF/162ºC. Melt butter or margarine. Place the coated fish fillets in the skillet.
4. Fry the fish until golden brown, about 6 to 8 minutes. Turn the fish only once.

SWISS STEAK

2 tbsp. flour
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 pounds round steak, 1-inch thick
1 tbsp. shortening
½ cup minced onion
½ cup finely chopped celery
½ cup finely chopped green pepper
1 cup canned tomatoes, undrained
2 cups water

1. Combine flour with salt and pepper. Pound the mixture thoroughly into both sides of the steak. Cut into serving-size pieces.
2. Preheat the skillet, uncovered, at 375ºF/190ºC. Melt shortening. Brown the steak for 5 minutes per side.
3. Combine the vegetables and water and pour over the steak. Cover, reduce heat to "SIMMER" and simmer until tender, about 1 to 1½ hours. Reduce the heat to "WARM" for serving.

SCALLOPED POTATOES

4 cups peeled, diced potatoes
½ cup minced onion
2 tsp. salt
1½ cups milk
½ cup grated cheddar cheese
¼ cup cracker or bread crumbs
Dash of pepper

1. Combine potatoes with onion, salt and milk in skillet. Cook covered, at "SIMMER," for 30 to 40 minutes, or until tender.
2. Sprinkle cheese, pepper and crumbs over top. Continue cooking, uncovered, for 15 to 20 minutes. Reduce to "WARM" for serving.

SKILLET POT ROAST

3-4 pound chuck or blade roast
½ tsp. seasoned salt
½ tsp. seasoned pepper
1 1⅜-ounce envelope dry onion soup mix or 1 thinly sliced onion

1. Preheat the skillet, uncovered, at 325ºF/162ºC. Brown the roast for 5 minutes per side.
2. Reduce heat to "SIMMER." Sprinkle the roast with seasoned salt and pepper. Add the soup mix or onion. Roast, covered, for about 2 to 2½ hours. Turn after 1 hour. Vegetables such as quartered potatoes or cut carrots may be added at this time. The juices that accumulate may be used for gravy.

CHOW MEIN

1 pound ground lean fresh pork
2 cups diagonally sliced celery
½ cup chopped onion
1 tsp. seasoned salt
1 tbsp. brown sugar
¼ tsp. pepper
¼ cup mushroom liquid
1 tbsp. flour
1 cup milk
¼ cup soy sauce
1 1-pound can bean sprouts or Oriental vegetables, drained
1 4-ounce can mushroom stems and pieces, drained (reserve liquid)

1. Preheat the skillet, uncovered, at 325ºF/162ºC. Add ground pork, celery and onion. Stir gently and fry until browned, about 5 minutes. Remove excess grease.
2. Add salt, brown sugar, pepper and reserved mushroom liquid. Stir to combine. Cover, reduce heat to "SIMMER" and cook for 20 minutes.
3. Stir in the flour. Increase the heat to 250℉/120℃. Gradually add the milk and stir until thickened.
4. Add soy sauce, bean sprouts or Oriental vegetables, and mushrooms. Stir to combine. Heat until hot, about 5 minutes. Reduce heat to "WARM" for serving. Serve with rice or chow mein noodles.

SKILLET COOKIES

2 tbsp. butter or margarine
1 cup pitted dates, cut into small pieces
1 cup sugar
2 eggs
3 cups oven-toasted rice cereal
½ cup chopped nuts
Flaked coconut

1. Preheat the skillet, uncovered, at 250ºF/120ºC. Melt the butter or margarine and add the dates, sugar and eggs.
2. Continue cooking, stirring constantly, until the mixture forms a ball, between 15 and 18 minutes. Cool slightly.
3. Stir in cereal and nuts. Combine thoroughly.
4. Divide the mixture into two equal portions, shape into a roll 2 inches in diameter. Roll in flaked coconut and wrap in waxed paper. Refrigerate.
5. To serve, cut into slices about ¼-inch thick.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics’ discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province’s sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):__________________________

L5791B 03/10 West Bend®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

West Bend®

POELON ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet:
www.registerfocus.com

Précautions Importantes....................2
Avant la Première Utilisation....................4
Utilisation de Votre Poêlon Électrique....................4
Astuces....................5
Guide de Température....................5
Guide de Rôtissage....................5
Nettoyage de Votre Poêlon Électrique....................6
Recettes....................7
Garantie....................11

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE

Pour empêcher toute blessure physique ou tout dommage matériel, lisez et suivez toutes les consignes et mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être respectées, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées carrées ou rondes et des maniques ou des gants de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces ainsi qu'avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil par des enfants ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas un jouet; assurez-vous que les enfants font l'objet d'une surveillance adaptée afin qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissance, sauf si ces personnes ont fait l'objet d'une supervision ou si elles ont reçu des instructions au sujet de l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a dysfonctionné ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour des renseignements sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou ne le laissez pas entrer en contact avec une surface à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chaud.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Fixez toujours le cordon à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon à la prise secteur. Pour débrancher le cordon, positionnez toutes les commandes sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur. Seul le cordon/connecteur adapté doit être utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système à télécommande séparé.
- Vérifiez toujours afin de vous assurer que les poignées/pieds sont assemblés et fixés correctement. Un serrage excessif peut provoquer la détérioration des vis ou des fissures dans les poignées/pieds.

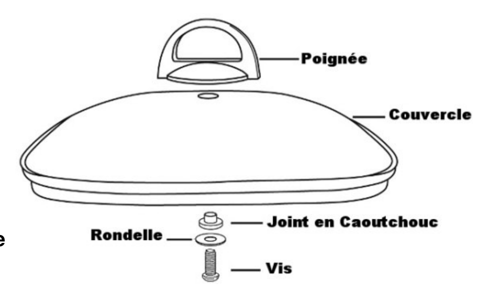
- Veuillez régulièrement vérifier les poignées afin de vous assurer qu'elles sont complètement serrées; elles devraient être bien fixées et ne devraient pas bouger. **NE SERREZ PAS DE MANIÈRE EXCESSIVE CAR CELA RISQUE DE DÉTÉRIORER LE FILETAGE DES VIS ET LA POIGNÉE RISQUE DE CASSER.**
- Un court cordon d'alimentation détachable a été fourni afin de réduire le risque de s'emmêler ou de se prendre les pieds dans un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais vous devez faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit lui aussi proposer un raccordement à la terre. Pour éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'emmêler dedans, positionnez le cordon de rallonge de sorte qu'il ne pende pas depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute zone où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être branchée sur une prise secteur polarisée uniquement dans un sens. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec un jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge vous semblent chauds.
- N'utilisez pas le couvercle de verre si celui-ci est ébréché ou comporte des rayures profondes. Un verre fragilisé risquerait de se briser en cours d'utilisation. Jetez-le immédiatement!
- Le verre casse. Vous devriez veiller à ne pas laisser tomber ni heurter le couvercle de verre. Si le couvercle se brise, il se brisera en de nombreux éclats. Evitez de consommer ou jetez tout aliment mis en contact avec un couvercle brisé.
- Soyez extrêmement prudent avec la vapeur en retirant le couvercle. Soulevez doucement le couvercle en dirigeant la vapeur loin de vous.
- Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide ou humide; laissez le couvercle refroidir avant de le plonger dans l'eau. Un brusque changement de température risque de provoquer une fissure du couvercle voire de le faire voler en éclats.
- Placez le couvercle sur un dessous de plat ou une autre surface de protection. Ne placez pas le couvercle chaud directement sur le compteur, la table ou une autre surface.
- Ne placez pas le couvercle de verre au four à micro-ondes avec son anneau métallique.
- Ne placez pas le couvercle en verre sur un brûleur chaud ou sur la bouche de ventilation du four. Un changement soudain de température risque d'entraîner la fissuration ou la casse du couvercle.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

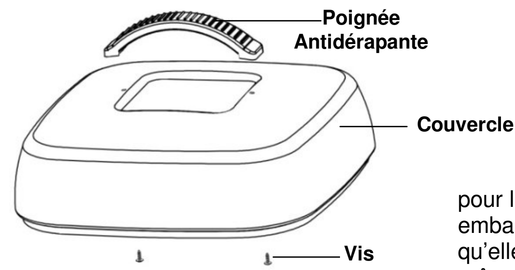
CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le poêlon, le couvercle et la grille (le cas échéant) dans de l'eau savonneuse chaude, rincez abondamment puis séchez, y compris les cosses des terminaux à l'intérieur de la prise du poêlon à l'endroit où s'adapte le régulateur de température.

Pour garantir que la cuisson qui ne colle pas, imprégnez légèrement une serviette en papier ou un chiffon doux d'une cuiller à café d'huile de cuisson et frottez la totalité de la surface interne. Laissez l'huile rester sur la surface. Il est possible que la quincaillerie nécessaire





pour la fixation de la poignée du couvercle soit emballée dans un petit sachet de plastique ou qu'elle se trouve à l'intérieur de la poignée elle-même. Pour les couvercles de verre, alignez la poignée en face du trou du couvercle, puis fixez-le à l'aide de l'assemblage de vis en suivant l'ordre indiqué ci-dessus. Veuillez **NE PAS** serrer de manière excessive. Pour fixer la poignée antidérapante sur le couvercle métallique, alignez les trous de la poignée en face des trous sur le couvercle puis fixez à l'aide des vis. Veuillez **NE PAS** trop serrer.

UTILISATION DE VOTRE POELON ÉLECTRIQUE

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord. **REMARQUE:** N'empêchez pas l'air de circuler au-dessous du poêlon. Si vous le souhaitez, ouvrez le pied inclinable en position, avant le préchauffage, pour aider toute graisse présente à s'écouler vers l'un des côtés du poêlon et faciliter son évacuation.
2. Fixez le régulateur de température au poêlon, en vous assurant qu'il est réglé sur « OFF » (arrêt). Branchez le cordon dans une prise secteur de 120 volts, AC **uniquement**. **N'utilisez aucune autre régulateur de température que celle qui vous a été fournie avec votre poêlon électrique.**
3. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, à moins que la recette précise de ne pas préchauffer. Le voyant témoin du régulateur de température s'allume lorsque le poêlon chauffe.
4. Consultez le « Guide de Température » de ce livret pour sélectionner le paramétrage de température qui convient. Si les aliments sont congelés, utilisez le paramétrage de température indiqué mais laissez cuire plus longtemps.
5. Lorsque la température de cuisson est atteinte, le voyant indicateur s'éteint. Ajoutez les aliments. Vous pouvez augmenter ou diminuer la température en fonction de vos préférences personnelles et du type ou de la quantité d'aliments préparés. Le voyant indicateur s'allume puis s'éteint par intermittence pendant la cuisson pour indiquer que la température correcte est maintenue.
6. A la fin de la période de cuisson, réglez le régulateur de température sur
7. « WARM » (chaud) pour le service ou sur « OFF » (arrêt) si les aliments vont être retirés du poêlon immédiatement. Lorsque le cadran est paramétré sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon de la prise secteur.
   - Il est possible qu'un peu de fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication: c'est tout à fait normal.
   - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est tout à fait normal.

ASTUCES POUR LA CUISSON

Les aliments peuvent être préparés avec ou sans beurre, matière grasse ou huile. Lorsque vous fricassez les aliments, l'utilisation d'une petite quantité de matière grasse va améliorer le parfum, la couleur et/ou le croustillant de la viande, du poisson, de la volaille et des œufs. Ce poêlon n'est pas conçu pour frire les aliments. N'utilisez jamais plus d'une tasse d'huile végétale ou d'huile de cacahuète pour fricasser vos aliments. La viande peut être cuisinée dans son jus si le poêlon est couvert et si le régulateur de température est réglé sur « SIMMER. » (mijoter)

L'utilisation d'ustensiles de cuisine en plastique, caoutchouc et en bois est recommandée sur la surface anti-adhésive. Les ustensiles de cuisine en métal à extrémités arrondies peuvent être utilisés avec prudence. Néanmoins, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques pointus (fourchettes, couteaux, batteurs ou moulins) car ceux-ci risquent d'érafler le poêlon. Une petite éraflure aura un effet sur l'aspect de la surface uniquement; cela ne détériorera ni les propriétés anti-adhésives du poêlon ni les aliments préparés à l'intérieur.
Veuillez régulièrement vérifier les poignées afin de vous assurer qu'elles sont complètement serrées; elles devraient être bien fixées et ne devraient pas bouger. **NE SERREZ PAS DE MANIÈRE EXCESSIVE CAR CELA RISQUE DE DÉTÉRIORER LE FILETAGE DES VIS ET LA POIGNÉE RISQUE DE CASSER.**

GUIDE DE TEMPERATURE

« WARM » (chaud)	Réaliser une cuisson craquante; conserver des viandes, des ragoûts et des légumes au chaud pour le service
« SIMMER » (mijoter)	Faire mijoter, réchauffer des restes, préparer des aliments congelés, chauffer des soupes, cuisiner des ragoûts, des desserts, des céréales, cuire des pommes, braiser et rôtir des viandes et des volailles
225°F/107°C	Préparer de la sauce « gravy, » de la sauce blanche et de la sauce au fromage, cuire des légumes congelés et frais, cuire des haricots
250°F/120°C	Pocher et frire des œufs
300°F/150°C	Frire du bacon et des saucisses
325°F/162°C	Faire dorer des viandes et de la volaille; frire du poisson, du jambon, du poulet et des pommes de terre
350°F/175°C	Faire griller des croque-monsieur et des crêpes
375°F/190°C	Faire griller des sandwiches
400°F/205°C	Viandes desséchantes

GUIDE DE ROTISSAGE

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140°F/60°C
	A Point	160°F/71°C
	Bien Cuit	170°F/76°C
Porc	Frais	170°F/76°C
	Fumé	160°F/71°C
	En Conserve	140°F/60°C
Agneau		170°F à 180°F/76°C à 82°C
Veau		170°F/76°C
Volaille		180°F/82°C

Vous pouvez rôtir du bœuf, du porc, de l'agneau, du veau et de la volaille dans ce poêlon. Pour obtenir des résultats plus satisfaisants, vous pouvez utiliser une grille métallique pour surélever les aliments afin qu'ils ne soient pas en contact avec la surface de cuisson. Aucune grille n'est fournie avec ce poêlon. Toutefois, une grille métallique qui s'adapte dans le fond du poêlon et mesure environ ½ pouce, 1.3cm, de haut et un support non abrasif peuvent être utilisés.

Veuillez suivre ces consignes élémentaires pour rôtir les viandes:

1. Pour aider à l'imprégnation des jus de viandes, les rôtis devraient être dorés dans le poêlon avant leur cuisson sur la grille. Préchauffez simplement le poêlon, sans couvrir, à 325℉/162℃ puis ajoutez la viande à rôtir. Faites dorer à votre convenance des deux côtés. Une fois que la viande est dorée, déposez-la dans le poêlon en orientant le côté gras vers le haut. Assaisonnez selon votre goût.
2. Insérez le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du rôti en vous assurant qu'il ne touche pas un os et ne repose pas dans la graisse. Couvrez le poêlon puis rôtissez à 225℉/107℃. Si le jus produit devient excessif pendant le temps de cuisson, réduisez le réglage de température sur « SIMMER. » (mijoter) Une petite quantité (½ tasse) d'eau peut être ajoutée si vous le souhaitez.
3. Faites rôtir la viande jusqu'à ce qu'elle atteigne la température interne recommandée: Voir le « Guide de Rotissage » pour les viandes rôties. Positionnez la commande de température sur « OFF » (arrêt). Évitez de retirer le couvercle trop fréquemment car cela allonge le temps de cuisson. Retirez le rôti du poêlon et laissez-le reposer pendant 10 minutes. Utilisez toujours des maniques pour retirer le couvercle et le rôti. Le jus dans le poêlon peut être utilisé pour préparer de la sauce, si vous le souhaitez.

NETTOYAGE DE VOTRE POELON

1. Nettoyez la poêlon de manière approfondie après chaque utilisation. Ne plongez pas la la poêlon dans de l'eau froide alors qu'elle est encore chaude. Laissez la la poêlon refroidir complètement, puis retirez le contrôle de température. Plongez la poêlon dans de l'eau chaude savonneuse. Essuyez le contrôle de température avec un chiffon humide si nécessaire. **Veuillez NE PAS plonger le contrôle de température ou le cordon dans de l'eau ni dans tout autre liquide.**
2. Nettoyez la surface antiadhésive de la plaque de cuisson à l'aide d'eau chaude savonneuse à l'aide d'un accessoire non métallique ou en nylon. Un torchon à vaisselle ou une éponge pourraient donner à la surface antiadhésive un aspect propre mais sans enlever les minuscules particules alimentaires qui peuvent s'incruster dans les finitions. N'utilisez pas de tampon à récurer métallique ou de poudre à récurer abrasive.
3. Nettoyez le dessous en aluminium non enduit de la poêlonavec de l'eau savonneuse chaude et un tampon à récurer en laine d'acier imbibé de savon. Retirez les taches à l'aide d'un détergent domestique. Retirez la graisse brûlée avec un nettoyant conçu spécialement pour les appareils électriques.
4. Après le lavage, lavez la plaque de cuisson avec soin à l'eau chaude et séchez complètement, y compris la zone de branchement du contrôle de température.
5. Votre la poêlon, une fois le contrôle de température retiré, peut être nettoyé au lave-vaisselle automatique. **NE PAS** nettoyez le contrôle de température ou le cordon dans au lave-vaisselle automatique. Le dessous de la poêlon va se décolorer en raison de la présence des minéraux contenus dans l'eau et de la chaleur élevée du cycle de séchage. Ceci n'altèrera pas la capacité de cuisson de la poêlon. À chaque nettoyage de la poêlon au lave-vaisselle, la surface antiadhésive devrait être reconditionnée avec de l'huile de cuisson pour garantir une cuisson qui n'attache pas.

ENTRETIEN PARTICULIER:

1. Il est possible qu'une pellicule blanche tachetée se forme sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation de minéraux en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut de la surface. Pour retirer cette pellicule, trempez un chiffon doux dans du jus de

citron ou dans du vinaigre puis frottez-le sur les finitions. Lavez bien la surface anti-adhésive, rincez et séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine.

2. La surface antiadhésive peut également se tacher en raison d'un nettoyage incorrect ou d'une chauffe excessive. Pour éliminer les taches, nettoyez la surface antiadhésive avec la méthode suivante. Combinez 1 tasse d'eau et 1 une cuiller à soupe de l'UN des détergents suivants: détachant pour cafetière, détergent pour lave-vaisselle ou cristaux de javel oxygénée déshydratée. **UTILISEZ SEULEMENT UN DES DÉTERGENTS CI-DESSUS.** N'inclinez pas la plaque de cuisson avec le pied d'inclinaison. Préchauffez la plaque de cuisson à « SIMMER. » (mijoter) Portez des gants en caoutchouc, trempez une éponge dans le mélange à base d'eau et essuyez la surface.
3. Continuez la procédure de nettoyage jusqu'à ce que vous ayez utilisé tout le mélange. Positionnez la plaque chauffante sur « OFF » (arrêt) et laissez-la refroidir. Retirez le contrôle de température. Frottez la surface antiadhésive avec de l'eau savonneuse chaude et un tampon à récurer non métallique ou en nylon. Rincez abondamment et séchez. Reconditionnez la surface antiadhésive avec de l'huile de cuisine avant de l'utiliser.

RECETTES

SAUCISSE: Chapelets: Placez les chapelets dans le poêlon froid et ajoutez une petite quantité d'eau. Couvrez puis faites mijoter « SIMMER » (mijoter) à 225°F/107°C pendant 10 minutes. Ne les piquez pas. Augmentez la température jusqu'à 330°F/148°C puis faites frire jusqu'à ce que les saucisses dorent, 15 à 20 minutes.

BACON: Places les tranches dans le poêlon froid. Chauffez à 300°F/148°C. Faîtes frire le premier côté pendant 7 à 8 minutes. Retournez les tranches et faites frire pendant 4 à 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que le bacon soit craquant. Egouttez sur du papier absorbant.

ŒUFS CUITS DANS LE BOEUF HACHE: Versez une conserve de 1lb. 9 ¼ oz. (716g) de corned beef ou de hachis rôti (ou une variété maison) dans le poêlon légèrement graissé. En utilisant le fond d'une tasse à crème pâtissière, faites 6 puits profonds dans le hachis. Faites des points de beurre ou de margarine. Cassez un œuf dans chaque puits. Assaisonnez de sel et de poivre; couvrez chaque œuf d'une cuiller à soupe de lait ou de crème. Couvrez puis positionnez le régulateur de température sur 225°F/107°C. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que cela soit prêt. Servez depuis le poêlon, en le maintenant au chaud sur « WARM » (chaud).

SCRAMBLE FROMAGE-TOMATE

¼ de tasse de beurre ou de margarine
10-12 œufs, bien battus
1 tasse de crème sure
1 tasse de cheddar râpé
2 grosses tomates, pelées et coupées en dés
4 oignons verts, finement tranchés
1 cuiller à café de sel
¼ de cuiller à café de poivre

1. Préchauffez le poêlon à 250°F/120°C. Ajoutez le beurre ou la margarine; chauffez jusqu'au frémissement. Battez bien les œufs dans un saladier de mélange. Ajoutez la crème sure puis mélangez pour former un mélange homogène. Versez le mélange des œufs dans le poêlon.
2. Lorsque les œufs commencent à cuire, ajoutez le fromage, les tomates, l'oignon, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits et que le fromage soit fondu. Réduisez la chaleur sur « WARM » (chaud) pour le service.

SCRAMBLE D'ŒUF ET DE BOEUF

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
1 paquet de 3.5oz (99g) de bœuf séché
6 œufs, légèrement battus
$^{1}/_{8}$ de cuiller à café de poivre
3 cuillers à soupe de lait ou de crème
1 paquet de fromage crémeux de 3 onces, ramolli

1. Préchauffez le poêlon à 225°F/107°C. Faites fondre le beurre ou la margarine.
2. Découpez ou déchirez le bœuf en petits morceaux. Faites-le sauter dans le beurre pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Réduisez la température sur « SIMMER. » (mijoter)
3. Mélangez les œufs avec le poivre, le lait et le fromage crémeux. Versez le mélange dans le poêlon puis faites cuire lentement jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que les œufs soient complètement cuits, mais ils doivent toujours être humides et brillants, 6 à 8 minutes.

POULET AU RIZ

Poulet à frire de 1361-1588g, découpé en morceaux à servir
¼ de tasse de beurre ou de margarine
1½ tasse de riz instantané
1 boîte de 10.5oz (298g) de crème condensée ou de soupe au poulet
1 tasse d'eau
1 cuiller à café de cristaux de bouillon parfumé au poulet ou 1 cube de bouillon au poulet.

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Ajoutez le beurre ou la margarine et laissez fondre. Placez les morceaux de poulet à l'intérieur du poêlon et faites les dorer des deux côtés. Assaisonnez de sel et de poivre. Retirez le poulet du poêlon.
2. Réduisez la température sur « SIMMER » (mijoter) puis ajoutez le riz. Mélangez la soupe, l'eau et le bouillon. Versez la moitié du mélange sur le riz. Remettez les morceaux de poulet dans le poêlon au-dessus du riz. Versez le reste du mélange de soupe sur le poulet. Couvrez et faites mijoter 35 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Réduisez la température sur « WARM » (chaud) pour le service.

POISSON FRIT

1.5 - 2lb. (680 – 907g) de filets de poisson
1 œuf, légèrement battu
½ tasse de lait
¼ de tasse de beurre ou de margarine
½ tasse de farine, de farine de maïs ou de miettes de crackers
Sel et poivre

1. Lavez le poisson. Séchez-le à l'aide d'une serviette en papier. Découpez-le en morceaux dont la taille équivaut à une part.
2. Dans un petit saladier, mélangez l'œuf et le lait. Plongez le poisson dans le mélange puis enrobez-le de farine, de farine de maïs ou de miettes de crackers. Saupoudrez de sel et de poivre.
3. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Faites fondre le beurre ou la margarine. Placez les filets de poisson enrobés à l'intérieur du poêlon. Faites frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit brun et doré, environ 6 à 8 minutes. Retournez le poisson seulement une fois. Convient pour 6 à 8 parts.

STEAK SUISSE

2 cuillers à soupe de farine
1 cuiller à café de sel
¼ de cuiller à café de poivre
Steak rond de 2 lb. (907g), d'1" (2.5cm) d'épaisseur
1 cuiller à soupe de matière grasse
½ tasse d'oignon émincé
½ tasse de céleri finement émincé
½ tasse de poivron vert finement émincé
1 tasse de tomates en boîte, non essorées
2 tasses d'eau

1. Mélangez la farine, le sel et le poivre. Etalez bien le mélange à l'intérieur des deux côtés du steak. Coupez en morceaux dont la taille équivaut à une part.
2. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 375°F/190°C. Faites fondre la matière grasse. Faites dorer le steak 5 minutes de chaque côté.
3. Mélangez les légumes et l'eau. Versez sur le steak. Couvrez, réduisez la chaleur sur « SIMMER » (mijoter) et faites mijoter jusqu'à ce que le steak soit tendre, 1 heure à 1 heure ½. Réduisez la température sur « WARM » (chaud) pour le service.

ESCALOPES DE POMMES DE TERRE

4 tasses de pommes de terre pelées coupées en dés
½ tasse d'oignon émincé
2 cuillers à café de sel
1½ tasse de lait
½ tasse de cheddar râpé
Poivre moulu
¼ tasse de miettes de crackers ou de pain

1. Mélangez les pommes de terre, l'oignon, le sel et le lait dans le poêlon. Faites cuire, en couvrant, sur « SIMMER » (mijoter) pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Saupoudrez de fromage, de poivre et de miettes au-dessus. Continuez la cuisson, sans le couvrir, pendant 15 à 20 minutes. Réduisez la température sur « WARM » (chaud) pour le service.

RÔTI AU POÊLON

Paleron ou tranche de rôti de 3 - 4lb. (1,360 – 1,814g)
½ cuiller à café de sel d'assaisonnement
½ cuiller à café de poivre d'assaisonnement
1 enveloppe de 1 ⅜ oz (39g) de mélange de soupe à l'oignon déshydraté ou 1 oignon finement émincé.

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Faites dorer 5 minutes de chaque côté.
2. Réduisez la température sur « SIMMER. » (mijoter) Saupoudrez le rôti de sel et de poivre d'assaisonnement, et ajoutez le mélange de soupe ou l'oignon. Faites rôtir, avec le couvercle, pendant 2 heures à 2 heures ½. Tournez le rôti après 1 heure. Des légumes comme les pommes de terres coupées en quatre ou des carottes en morceaux peuvent être ajoutés à ce moment-là. Le jus qui s'accumule peut être utilisé pour préparer une sauce « gravy. »

CHOW MEIN

1lb. (454g) de porc maigre frais haché
2 tasses de céleris tranchés en diagonale
½ tasse d'oignon émincé
1 cuiller à café de sel d'assaisonnement
1 cuiller à soupe de sucre brun
¼ de cuiller à café de poivre
¼ de tasse de liquide de champignon
1 cuiller à soupe de farine
1 tasse de lait
¼ de tasse de sauce au soja
1 boîte de 1lb. (454g) de pousses de haricots ou de légumes orientaux, égouttés
1 boîte de morceaux de champignons de 4 oz. (113g), non égouttés (réservez le liquide)

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C. Ajoutez le porc haché, le céleri et l'oignon. Remuez doucement et faites frire jusqu'à ce que le porc soit doré, environ 5 minutes. Retirez toute graisse en excès.
2. Ajoutez du sel, du sucre brun, du poivre et le liquide de champignon réservé. Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Couvrez, réduisez la température sur « SIMMER » (mijoter) et faites cuire pendant 20 minutes.
3. Mélangez la farine en l'ajoutant. Augmentez la chaleur jusqu'à 225°F/107°C. Ajoutez progressivement le lait et mélangez jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
4. Ajoutez la sauce au soja, les pousses de haricots ou de légumes orientaux et les champignons. Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Mélangez jusqu'à ce que cela soit chaud, environ 5 minutes. Réduisez la température sur "WARM" pour le service. Servez accompagné de riz ou de nouilles chow mein.

COOKIES AU POÊLON

2 cuillers à soupe de beurre ou de margarine
1 tasse de dates dénoyautées, découpées en petits morceaux
1 tasse de sucre
2 oeufs
3 tasses de céréales de riz cuites au four
½ tasse de noisettes coupées
Flocons de noix de coco

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, à 250°F/120°C. Faites fondre le beurre ou la margarine. Ajoutez les dates, le sucre et les oeufs.
2. Continuez la cuisson, en mélangeant en permanence, jusqu'à ce que le mélange forme une boule, de 15 à 18 minutes. Faites refroidir légèrement.
3. Ajoutez les céréales et les noisettes en mélangeant. Mélangez bien.
4. Divisez le mélange en deux parts égales, et formez un rouleau de 5.08cm de diamètre. Roulez le rouleau dans les flocons de noix de coco. Emballez dans du papier gras. Réfrigérez.
5. Pour servir, coupez des tranches d'environ ¼" (.64cm) d'épaisseur.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Il possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et la livraison

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connu: ____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit): ______________________

![West Bend logo]

West Bend®

SARTÉN ELÉCTRICO

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com

Precauciones Importantes 2
Antes de Usar por Primera Vez 4
Uso del Sartén Eléctrico 4
Consejos Prácticos 5
Guía de Temperaturas..5
Guía para Asar 5
Limpieza del Sartén Eléctrico 6
Recetas 7
Garantía...11

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar artefactos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Desenchúfelo siempre del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Se requiere de una supervisión cercana cuando este artefacto esté siendo utilizado por o cerca de niños. Este artefacto no es un juguete; asegúrese de que haya una supervisión apropiada de los niños de manera que no jueguen con el mismo.
- Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluso niños) con disminuidas capacidades físicas, sensoriales o mentales; o con falta de experiencia o conocimientos, a menos de que estén supervisados o se les haya dado las indicaciones respecto al uso del artefacto por parte de una persona responsable de su seguridad.
- No opere ningún artefacto electrodoméstico con un cordón eléctrico o enchufe dañado o si el artefacto electrodoméstico funciona mal o ha sido dañado de cualquier manera. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede ser causa de lesiones.
- No use este artefacto electrodoméstico al aire libre.
- No deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier artefacto electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte primero el enchufe al artefacto, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente. Para desconectarlo, apáguelo girando cualquier control a la posición "OFF" (apagado), y luego retire el enchufe del tomacorriente. Debe utilizarse solamente un cordón/conector eléctrico apropiado.
- No utilice el artefacto electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- Este artefacto no ha sido diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

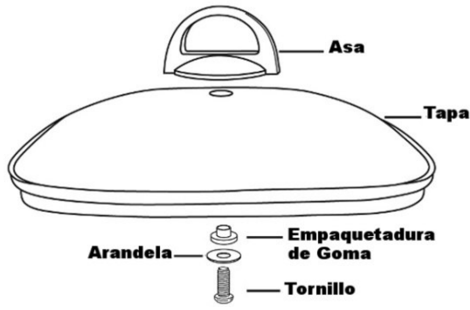
- Siempre compruebe que las asas/patas estén correctamente ensambladas y sujetadas. El apretar de más puede dañar las ranuras de las cabezas de los tornillos o rajar las asas o las patas.
- Revise periódicamente las asas para asegurarse de que estén completamente apretadas; deberán estar bien fijas y no bambolear. **NO SOBREAPRIETE, PUESTO QUE PUEDE DAÑAR LA ROSCA DE LOS TORNILLOS O ROMPER EL ASA.**
- Se suministra un cordón eléctrico corto y separable para reducir los riesgos que resulten de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero debe tenerse cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar cables de extensión, si debe utilizar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica indicada del cable de extensión sea igual o mayor a la del artefacto. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. A fin de impedir lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo, coloque el cable de extensión de tal modo que no cuelgue del borde de un mostrador, mesa u otra superficie donde pueda ser halado por niños o se pueda tropezar con él.
- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No use la tapa de vidrio si está desportillada o tiene rasguños profundos. El vidrio debilitado puede romperse durante su uso. ¡Descártelo inmediatamente!
- El vidrio es frágil. Debe tenerse cuidado en no dejar caer o batir la tapa de vidrio. Si la tapa se rompe, lo hará en muchos pedazos. Evite o deseche cualquier alimento expuesto a la tapa rota.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al quitar la tapa. Levántela lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
- No coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda; deje que se enfríe antes de colocarla en agua. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa se raje o se haga añicos.
- Coloque la tapa en un tomaollas, soporte u otra superficie resistente al calor. No coloque la tapa caliente directamente en un mostrador, mesa u otra superficie.
- No coloque la tapa de vidrio con el aro metálico en el horno de microondas.
- No coloque la tapa de vidrio sobre un quemador caliente ni el escape térmico de un horno. Los cambios bruscos de temperatura pueden quebrar o romper la tapa.
- **Sólo para uso doméstico**.

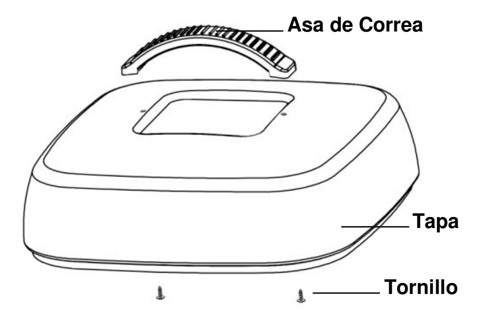
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

USO DEL SARTÉN ELÉCTRICO - LA PRIMERA VEZ

Lave el sartén, la tapa y la rejilla (si está incluida) en agua caliente jabonosa, enjuáguelas bien y séquelas, incluyendo las clavijas dentro del enchufe del sartén donde encaja el control de temperatura.

Para asegurarse de que no se adhiera la comida al cocinar, con una toalla de papel o un trapo suave frote suavemente una cucharadita de aceite sobre toda la superficie interna. Deje que el aceite permanezca sobre la superficie.





Los herrajes que se requieren para fijar el asa a la tapa pueden estar empaquetados en una pequeña bolsa plástica o dentro del asa en sí.

Para las tapas de vidrio, alinee el asa con el orificio en la tapa, y luego fíjela a la misma con el conjunto del tornillo en el orden arriba mostrado. **NO** apriete de más. Para fijar el asa de correa a la tapa metálica, alinee los orificios de la correa a los orificios de la tapa y fíjela con los tornillos. **NO** apriete de más.

USO DEL SARTÉN ELÉCTRICO

1. Coloque el artefacto sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde. **NOTA:** No obstruya el flujo de aire que pasa por debajo del sartén. Si lo desea, antes de precalentar abra la pata de inclinación a su posición para ayudar a que cualquier grasa fluya a un lado del sartén a fin de facilitar el drenaje.
2. Acople el control de temperatura al sartén, asegurándose de que esté en la posición "OFF" (apagado). Enchufe el cable **solamente** a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios. **No utilice ningún control de temperatura que no sea lo que vino con el Sartén Eléctrico.**
3. Sin taparlo, precaliente el sartén durante 2 a 4 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada, excepto si la receta indica que no se debe precalentar. La luz indicadora en el control de temperatura estará encendido mientras el sartén caliente.
4. Para seleccionar el ajuste de temperatura correcto, consulte la "Guía de Temperatura" en este manual. Si los alimentos están congelados, use la temperatura indicada, pero dé más tiempo de cocción.
5. Al alcanzar la temperatura de cocción, la luz de señal se apagará. Añada los alimentos. La temperatura puede aumentarse o disminuirse según el gusto personal y el tipo o cantidad de alimentos que se estén preparando. Durante la cocción, la luz indicadora se encenderá y apagará para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
6. Al término del tiempo de cocción, ponga el control de temperatura en la posición "WARM" (tibio) para servir o en "OFF" (apagado) si la comida será sacada inmediatamente del sartén. Una vez el dial se coloque en la posición "OFF" (apagado), desenchufe el cable del tomacorriente.
   - Al calentarlo podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de los aceites usados en la fabricación de ésta - esto es normal.
   - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CONSEJOS DE PRÁCTICOS

Los alimentos pueden prepararse con o sin mantequilla, manteca o aceite. Al freír, una pequeña cantidad mejorará el sabor, color y/o crujido de la carne, el pescado, las carnes de aves y los huevos. El Sartén no está diseñado para freír con abundante aceite. Para freír con una poca profunda capa de aceite, nunca use más de una taza de aceite vegetal o de maní. La carne puede cocinarse en sus propios jugos si se cubre el sartén y el control de temperatura se ajusta a “SIMMER” (fuego lento).

Sobre la superficie anti-adherente se recomienda utilizar utensilios de cocina de plástico, hule o madera. Siempre que se usen con cuidado, también puede utilizarse utensilios de metal con bordes romos. Sin embargo, no utilice utensilios metálicos con bordes afilados (tenedores, cuchillos, trituradoras, batidores o picadores de alimentos) ya que pueden rayar el sartén. Las rayas leves sólo afectarán la apariencia de la superficie; éstas no dañarán ni las propiedades anti-adherentes ni la comida preparada en el sartén.

Revise periódicamente las asas para asegurarse de que estén completamente apretadas; deberán estar bien fijas y no bambolear. **NO SOBREAPRIETE, PUESTO QUE PUEDE DAÑAR LA ROSCA DE LOS TORNILLOS O ROMPER EL ASA.**

GUÍA DE TEMPERATURA

“WARM” (tibio)	Achicharrar; mantener las carnes, guisos y vegetales calientes antes de servir
“SIMMER” (fuego lente)	Hervir a fuego lento, calentar, recalentar sobras, preparar alimentos congelados, calentar sopas, cocinar guisos, pudines, cereales, hornear manzanas, estofar y asar carnes y aves.
225°F/107°C	Preparar salsa para carnes, salsa blanca y salsa de queso, cocinar vegetales frescos y congelados, preparar frijoles
250°F/120°C	Preparar huevos fritos y revueltos
300°F/150°C	Freír tocino o salchichas
325°F/162°C	Dorar carnes, incluyendo las carnes de aves; freír pescado, jamón, pollo y papas
350°F/175°C	Tostar pan y panqueques
375°F/190°C	Tostar sándwiches
400°F/205°C	Carnes que se chamuscan

GUÍA PARA ASAR

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y Vuelta	140°F/60°C
	Término Medio	160°F/71°C
	Bien Cocido	170°F/76°C
Carne de Cerdo	Fresco	170°F/76°C
	Ahumado	160°F/71°C
	Enlatado	140°F/60°C
Cordero		170°F a 180°F/76°C a 82°C
Ternera		170°F/76°C
Carnes de Ave		180°F/82°C

En el sartén pueden asarse carne de res, de cerdo, de cordero, de ternera, y de aves. Para lograr resultados más satisfactorios, se puede utilizar una rejilla de alambre de metal para levantar el alimento de la superficie de cocción. No se incluye ninguna rejilla con el sartén. Sin embargo, puede utilizarse una rejilla que encaje en el fondo del sartén y tenga una altura de 1.3 cm (½ pulgada) con patas lisas de apoyo.
Para asar siga las siguientes pautas básicas:

1. Para ayudar a sellar los jugos naturales dentro de la carne, los asados deberán dorarse en el sartén antes de empezar a asarlos. Simplemente precaliente el sartén, sin taparlo, a 325°F/162°C e introduzca el asado. Dore al gusto por todos los costados. Una vez el asado quede dorado, colóquelo en el sartén con el lado grasoso hacia arriba. Sazone al gusto.
2. Inserte la punta del termómetro de carne en la parte más gruesa del asado, asegurándose de que no toque hueso alguno o repose sobre grasa. Tape el sartén y ase a 225°F/107°C. Si durante el tiempo de asado los jugos empiezan a salpicar demasiado, reduzca la temperatura a la posición "SIMMER" (fuego lento). Si se desea, puede agregarse una pequeña cantidad (½ taza) de agua.
3. Ase la carne hasta llegar a la temperatura interna recomendada; vea la "Guía para Asar." Gire el control de temperatura a la posición "OFF" (apagado). Evite retirar la tapa con demasiada frecuencia mientras se esté asando, puesto que alargará el tiempo de cocción. Retire el asado del sartén y déjelo reposar durante 10 minutos. Siempre utilice almohadillas térmicas para retirar la tapa y el asado. Si se desea, se pueden usar los jugos en el sartén como salsa.

LIMPIEZA DEL SARTÉN ELÉCTRICO

1. Limpie el sartén a fondo tras cada uso. No sumerja el sartén en agua fría cuando esté caliente. Permita que el sartén se enfríe completamente y luego retire el controlador de temperatura. Sumerja el sartén en agua caliente jabonosa. Si fuese necesario, pase un trapo húmedo sobre el controlador de temperatura. **NO sumerja el control de temperatura o el cordón eléctrico en agua o cualquier otro líquido.**
2. Limpie la superficie anti-adherente del sartén con agua jabonosa caliente utilizando una esponja para fregar no metálica o de nilón. Un paño de cocina o una esponja podrían darle una apariencia de limpieza a la superficie anti-adherente, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que pudieran asentarse en el acabado. No utilice esponjas metálicas o polvos limpiadores abrasivos.
3. Limpie la parte inferior de aluminio no recubierto del sartén con agua caliente jabonosa y una esponja metálica de lana de acero llena de jabón. Quite las manchas con un limpiador doméstico. Elimine la grasa quemada utilizando cualquier limpiador específicamente hecho para artefactos.
4. Después de lavarlo, enjuague el sartén a fondo con agua caliente y séquelo completamente, incluyendo el área del receptáculo del controlador de temperatura.
5. El sartén, con el control de temperatura retirado, pueden lavarse en un lavavajillas automático. **NO** limpia el control de temperatura o el cordón eléctrico en lavavajillas. El lado inferior del sartén se decolorará debido a los minerales en el agua y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará en nada la capacidad de cocción de la plancha de cocción. Cada vez que se lave el sartén en un lavavajillas, se deberá reacondicionar la superficie anti-adherente usando aceite para cocinar de manera de asegurar que se mantengan las propiedades anti-adherentes.

CUIDADOS ESPECIALES:

1. Sobre la superficie anti-adherente se puede formar una película blanca a motas. Ésta es una acumulación de minerales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto en la superficie. Para eliminarla, restriegue el acabado con un trapo suave remojado en zumo de limón o vinagre. Lave la superficie anti-adherente a fondo, enjuáguela y séquela. Reacondicione la superficie anti-adherente con aceite para cocinar.
2. La superficie anti-adherente puede también mancharse si no se limpia bien o si se sobrecalienta. Para eliminar las manchas, limpie la superficie anti-adherente de la

manera siguiente: Mezcle 1 taza de agua y 1 cucharadita de UNO de los siguientes limpiadores: desmanchador de cafeteras, detergente para lavavajillas automáticos o cristales secos de blanqueador oxigenado. **USE SOLAMENTE UNO DE LOS LIMPIADORES INDICADOS; NO LOS COMBINE.** No incline el sartén con la pata inclinable. Precaliente el sartén a "SIMMER" (fuego lento). Llevando puestos guantes de goma, bañe una esponja en la mezcla de agua y limpie con ella la superficie.

3. Continúe el procedimiento de limpieza hasta agotar la mezcla. Apague el sartén (posición "OFF") y deje que se enfríe. Retire el control de temperatura. Friegue la superficie anti-adherente con agua jabonosa caliente y una esponja para fregar no metálica o de nilón. Enjuague y seque a fondo. Antes de usar, reacondicione la superficie interior anti-adherente con aceite para cocinar.

RECETAS

SALCHICHA: Coloque las salchichas en el sartén fría y agregue una pequeña cantidad de agua. Tape, y cocine a "SIMMER" (fuego lento) durante 10 minutos a 250℉/120℃. No perfore las salchichas. Suba la temperatura a 300ºF/150ºC y fríalas durante 15 a 20 minutos hasta dorarlas.

TOCINO: Coloque las lonjas en el sartén fría. Caliente a 300ºF/150ºC. Fría el primer lado durante 7 a 8 minutos. Déle vueltas a las lonjas y fría durante 4 a 5 minutos más o hasta que el tocino esté crujiente. Drénelas sobre papel absorbente.

HUEVOS HORNEADOS EN CARNE PICADA: Extienda una lata de 1lb. 9 ¼ oz. (716g) de "corned beef" o carne asada picada (o de la variedad hecha en casa) en el sartén ligeramente engrasada. Usando una taza para natillas, haga 6 hoyos profundos en el picado de carne. Salpique con mantequilla o margarina. Casque un huevo en cada hoyo. Condimente con sal y pimienta; cubra cada huevo con 1 cdta. de leche o crema. Tape el sartén y gire el control de temperatura a 250℉/120℃. Hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que cuaje. Sirva desde sartén, colocando el control de temperatura en "WARM" (tibio) para mantener la comida caliente.

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOMATE

¼ de taza de mantequilla o margarina
10-12 huevos, bien batidos
1 taza de crema de leche agria
1 taza de queso Cheddar rallado
2 tomates grandes, pelados y cortados en cubitos
4 cebollas verdes, finamente cortadas en rodajas
1 cdta. de sal
¼ cdta. de pimienta

1. Precaliente el sartén a 250ºF/120ºC. Agregue la mantequilla o margarina; caliéntela hasta que chisporrotee. Bata los huevos bien en un bol de mezclar. Agregue la crema de leche agria y remueva para mezclar la combinación. Vierta la mezcla de los huevos al sartén.
2. Cuando los huevos comiencen a cuajar, agregue el queso, los tomates, la cebolla, la sal y la pimienta. Remueva hasta que los huevos cuajen por completo y el queso se haya derretido. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.

HUEVOS REVUELTOS CON CARNE DE RES

2 cdta. de mantequilla o margarina
1 paquete de 3.5oz. (99g) de carne de res seca
6 huevos, ligeramente batidos
⅛ cdta. de pimienta
3 cdta. de leche o crema
1 Paquete queso crema suavizado de 3.5oz (99g)

1. Precalentar el sartén a 250℉/120℃. Derrita la mantequilla o margarina.
2. Corte o desmenuce la carne en trozos tamaño bocado. Sofríala en la mantequilla unos 3 a 4 minutos hasta dorarla ligeramente. Reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento).
3. Combine los huevos con la pimienta, la leche y el queso crema. Vierta al sartén y cocine lentamente durante 6 a 8 minutos hasta que el queso se derrita y los huevos estén completamente cocidos, pero aún húmedos y brillantes.

ARROZ CON POLLO

3 - 3.5lb. (1,361 - 1,588g) de pollo para freír, cortado en trozos para servir
¼ de taza de mantequilla o margarina
1 lata de 10.5oz. (298g) de crema condensada de sopa de pollo
1 taza de agua
1 cdta. de gránulos de caldo instantáneo de sabor a pollo o 1 cubo de caldo de pollo.
1½ tazas de arroz instantáneo

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 325ºF/162ºC. Añada mantequilla o margarina y deje que se derrita. Coloque los trozos de pollo en el sartén y dórelos por ambos lados. Condimente con sal y pimienta. Retire el pollo del sartén.
2. Reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y agregue el arroz. Combine la sopa, el agua y el caldo. Vierta la ½ de la mezcla sobre el arroz. Vuelva a colocar los trozos de pollo sobre el arroz en el sartén. Vierta la mezcla restante de sopa sobre el pollo. Tape y cueza a fuego lento durante 35 a 40 minutos o hasta que el pollo esté cocido. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.

PESCADO FRITO

1.5 - 2lb (680 - 907g) de filetes de pescado
1 huevo ligeramente batido
½ taza de leche
Sal y pimienta
½ taza de harina, harina de maíz o migas de galleta salada
¼ de taza de mantequilla o margarina

1. Lave el pescado. Séquelo con toques de toalla papel. Corte en trozos del tamaño a servir.
2. En un bol pequeño, combine el huevo y la leche. Sumerja el pescado en la mezcla y luego cúbralo con harina, harina de maíz o migas de galleta salada. Espolvoréeles sal y pimienta.
3. Sin taparla, precaliente la sartén a 325ºF/162ºC. Derrita la mantequilla o margarina. Coloque los filetes de pescado rebozados en el sartén.
4. Fría el pescado unos 6 a 8 minutos hasta que tome un color marrón dorado. Déle vuelta al pescado una sola vez.

BISTEC SUIZO

2 cdta. de harina
1 cdta. de sal
¼ cdta. de pimienta
2lb. (907g) de bistec redondo, 1" (2.5cm) de gruesos
1 cdta. de manteca
½ taza de cebolla picada
½ taza de perejil finamente picado
½ taza de pimiento verde finamente picado
1 taza de tomates enlatados, sin drenar
2 tazas de agua

1. Combine la harina con la sal y la pimienta. Aplique la mezcla a fondo a ambos lados del bistec. Corte en trozos del tamaño a servir.
2. Sin taparlo, precaliente el sartén a 375ºF/190ºC. Derrita la manteca. Dore el bistec durante 5 minutos por lado.
3. Combine los vegetales y el agua. Vierta la mezcla sobre el bistec. Tape el sartén, reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y cocine a fuego lento durante 1 a 1½ horas hasta que la carne quede tierna. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir.

PAPAS GRATINADAS

4 tazas de papas peladas y cortadas en cubitos
½ taza de cebolla picada
2 cdta. de sal
1 ½ tazas de leche
½ taza de queso Cheddar rallado
Una pizca de pimienta
¼ tasa de migas de galletas saladas o de pan

1. En el sartén, combine las papas con la cebolla, la sal y la leche. Ajuste la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y cocine con la tapa puesta durante 30 a 40 minutos o hasta que las papas queden tiernas.
2. Espolvoree por encima el queso, la pimienta y las migas. Continúe cocinando con el sartén destapada durante 15 a 20 minutos. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio) para servir.

ESTOFADO EN SARTÉN

3 - 4lb. (1,360 - 1,814g) de rosbif de cuarto delantero
½ cdta. de sal condimentada
½ cdta. de pimienta condimentada
1 sobre de 1⅜oz. (39g) de mezcla seca de sopa de cebolla o 1 cebolla finamente rebanada.

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 325ºF/162ºC. Dore el rosbif durante 5 minutos por lado.
2. Reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento). Espolvoree el rosbif con sal y pimienta condimentadas y la mezcla de sopa o cebolla. Con la tapa puesta, ase durante 2 a 2½ horas. Déle vuelta a la hora. En este momento se le puede agregar vegetales tales como papas o zanahorias picadas. Los jugos que se acumulan pueden usarse como salsa.

CHOW MEIN

1lb. (454g) de carne de cerdo magra fresca molida
2 tazas de apio rebanado diagonalmente
½ taza de cebolla picada
1 cdta. de sal condimentada
1 cdta. de azúcar moreno
¼ de cdta. de pimienta
¼ de taza de líquido de champiñones
1 cdta. de harina
1 taza de leche
¼ de taza de salsa de soya
1 lata de 1lb. (454g) de frijoles germinados o de vegetales orientales, drenada
1 lata de 4oz. (113g) de tallos y trozos de champiñones (guarde el líquido)

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 325ºF/162ºC. Agregue el cerdo, el apio y la cebolla. Remueva suavemente y fría unos 5 minutos hasta dorar. Quite el exceso de grasa.
2. Agregue la sal, el azúcar moreno, la pimienta y el jugo guardado de los champiñones. Remueva para combinar. Tape el sartén, reduzca la temperatura a "SIMMER" (fuego lento) y cocine durante 20 minutos.
3. Agregue la harina, removiendo la mezcla. Incremente la temperatura a 250℉/120℃. Añada la leche lentamente y remueva hasta que quede espeso.
4. Agregue la salsa de soya, los frijoles geminados o vegetales orientales, y los champiñones. Remueva para combinar. Caliente unos 5 minutos hasta que quede caliente. Reduzca el calor a "WARM" (tibio) para servir. Sirva con arroz o fideos "chow mein."

GALLETAS DE SARTÉN

2 cdta. de mantequilla o margarina
1 taza de dátiles deshuesados, cortados en trozos pequeños
1 taza de azúcar
2 huevos
3 tazas de cereal de arroz tostado en el horno
½ taza de nueces picadas
Coco rallado

1. Sin taparlo, precaliente el sartén a 250ºF/120ºC. Derrita la mantequilla o margarina. Agregue los dátiles, el azúcar y los huevos.
2. Continúe cocinando entre 15 a 18 minutos, removiendo fuertemente, y hasta que la mezcla forme una bola. Enfríe ligeramente.
3. Agregue y revuelva el cereal y las nueces. Combine todo bien.
4. Divida la mezcla en dos porciones iguales, y déles forma de rollo de 5.08cm de diámetro. Ruédelas sobre el coco rallado. Envuelva en papel parafinado. Refrigere.
5. Para servirlas, corte en rebanadas de alrededor de ¼" (.64cm) de espesor.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo:_______________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe:___________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

NOTES/NOTES/NOTAS